

Администрация муниципального округа Среднеуральск Свердловской области
**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
 средняя общеобразовательная школа № 6**
 с углубленным изучением отдельных предметов
 (МАОУ–СОШ № 6)
 624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Бахтеева, д. 25,
 тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

**АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МАОУ–СОШ № 6 с
 углубленным изучением отдельных предметов**

Дата проведения проверки: « 18 » 03 2026 г.

Время: 10:30 час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. Кошкетова Алия Азидровна
(ФИО проверяющего)
2. Шарифуллина Светлана Алексеевна
(ФИО проверяющего)
3. Андреева Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
4. Шихмусова Татьяна Борисовна
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МАОУ–СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов





В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	Контроль, график и прием пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	4А, 4Б
3.	Меню (соответствует /не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	соответствует
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	имеется
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	вкусно
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует /не соответствует)	соответствует

7	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	соблюдается
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	соблюдается
9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	удовл.
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровождают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	все соблюдается исправно
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рецеркуляторов для обеззараживания воздуха	проводится
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	имеется

ВЫВОДЫ: Питание учащихся соответствует меню и всем нормам. Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным

РЕКОМЕНДАЦИИ:

 Коситова А.А.
 Шарьюзмина С.А.
 Андранова Т.Д.
 Симченков Т.Б.

Администрация муниципального округа Среднеуральск Свердловской области
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 6
с углубленным изучением отдельных предметов
(МАОУ– СОШ № 6)
624071, Свердловская область, г. Среднеуральск, ул. Бахтеева, д. 25,
тел.: 8 (34368) 7-54-17, 7-4-06 e-mail: ave_sol_6@mail.ru

**АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ МАОУ–СОШ № 6 с
углубленным изучением отдельных предметов**

Дата проведения проверки: « 18 » 03 2026 г.

Время: 10:30 час.

Цель: проверка организации и качества питания в школьной столовой, соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Комиссия в составе:

1. Шарифуллина Светлана Алексеевна
(ФИО проверяющего)
2. Хашитова Алия Азизовна
(ФИО проверяющего)
3. Андралова Татьяна Дмитриевна
(ФИО проверяющего)
4. Силисеева Татьяна Борисовна
(ФИО проверяющего)

Проведена проверка в школьной столовой МАОУ–СОШ № 6 с углубленным изучением отдельных предметов

В ходе проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результаты проверки
1.	Контроль за соблюдением графика работы столовой, прием пищи (соблюдается / не соблюдается)	Контроль, график и прием пищи соблюдается
2.	Питание организовано для учащихся классов:	Да, 4б
3.	Меню (соответствует /не соответствует) утвержденному руководителем школы меню	соответствует
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, утвержденного руководителем школы	имеется
5.	Органолептическая оценка блюд (вкусно / не вкусно)	вкусно
6.	Чистота и целостность столовых приборов (соответствует /не соответствует)	соответствует

7	Соблюдение температурного режима (при накрывании)	соблюдается
8	Соблюдение санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спецодежда) (соблюдается / не соблюдается)	соблюдается
9	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала (удовл/ неудовл.)	удовл.
10	Классные руководители сопровождают/ не сопровождают обучающихся	сопровождают
11	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены (исправность смесителей, наличие ор, холодной воды, дозаторов с мылом, антисептиков)	все соблюдается исправно
12	Проводится ли уборка обеденных столов, помещения после каждого накрытия, использование рециркуляторов для обеззараживания воздуха	проводится
13	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные документы по организации питания	имеется

ВЫВОДЫ: Система учащихся соответствует меню и всем нормам. Санитарное состояние пищеблока считать удовлетворительным.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

Д.А. Шарипуллина
 А.А. Афанасова Т.Д.
 А.А. Коштова Т.А.
 Т.А. Силисеева Т.Б.